ELECTROMIX®

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE SANS HUILE / RÔTISSOIRE

BROCHETTES DE PERCHE AU LARD ET A LA SAUCE AU CITRON

Ingrédients :

4 cuillère à soupe d'huile de tournesol / 8 tranches fines de lard fumé / 500 g de perche / Feuilles de laurier fraîches

Sauce:

4 cuillère à soupe de beurre non salé / 1 cuillère à soupe de vodka / Jus de citron / Un peu de gingembre râpé (au choix)

Servez ce plat avec de la salade de roquette verte composée.

Préparation :

Mélangez bien tous les ingrédients de la sauce au citron et au soja dans une petite terrine jusqu'à ce que la sauce soit mousseuse.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, faites-y revenir légèrement le lard fumé jusqu'à ce qu'il soit cuit, mais non croustillant. Réservez-le et laissez-le refroidir.

Découpez la perche en morceaux de 4 cm de côté, badigeonnez-les d'huile et enveloppez-les dans le lard fumé. Piquez les morceaux de perche sur les brochettes en alternance avec les feuilles de laurier.

Faites griller les brochettes dans l'appareil jusqu'à ce que le lard soit croustillant et le poisson soit cuit (3 minutes environ). Ne les laissez pas plus longtemps car le poisson risquerait d'être trop cuit.

Servez le poisson sur une salade verte avec la sauce au citron et au soja.

POULET DE PRINTEMPS RÔTI

Ingrédients:

2 poulets de printemps / 2 cuillères à café de sel de mer / Huile d'olive / 4 feuilles de thym / 4 gousses d'ail entière, germes coupés / 12 petites pommes de terre (variété rouge) / 2 à 3 échalotes coupées en morceaux

Préparation :

Posez le poulet sur une planche, découpez-le de part et d'autre de l'os dorsal. Enlevez l'os et réservez-le. Ouvrez la carcasse et appuyez fermement du plat de la main sur les articulations jusqu'à ce qu'elles se brisent vers le bas. Ramenez les pattes et les ailes vers le corps.

Pour qu'ils restent bien à plat, placez deux brochettes diagonalement en allant de la cuisse vers la poitrine et l'aile. Mélangez le sel au poivre.

Mettez les pommes de terre rouges et les échalotes déjà coupées en morceaux dans un petit plat. Ajoutez le thym et les gousses d'ail, puis arrosez le tout d'une bonne quantité d'huile d'olive.

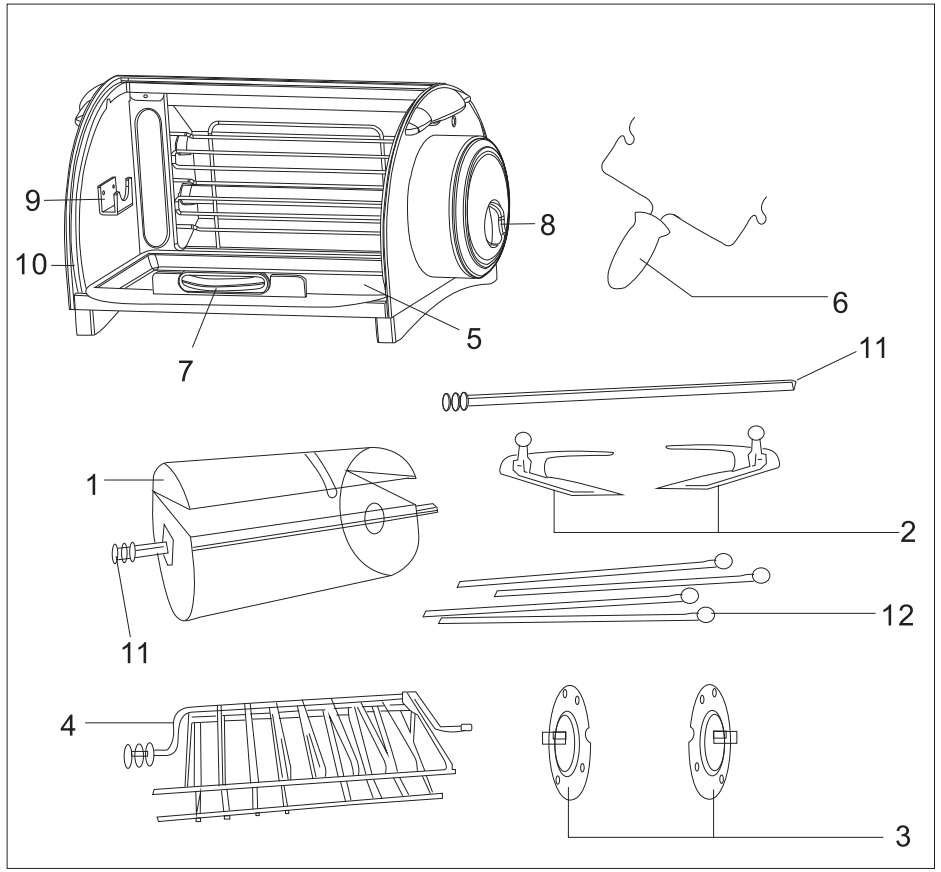
Piquez sur chaque brochette des morceaux de poulet, de pommes de terre et d'oignons. Faites préchauffer le four et placez-y les brochettes pendant 30 minutes ou plus jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

ELECTROMIX®

ACHAT DIRECT
101 bis avenue de la république
59110 – LA MADELEINE
www.achatdirect.us

Si vous souhaitez vous séparer de ce produit, il faut le mettre au rebut en respectant l'environnement. Ne jetez pas cet article aux ordures ménagères. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électronique usés. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Réf : EL-2507
Voltage : 220-240V~50Hz
Puissance : 800W
Niveau de protection : I



1. Panier à friture
2. Pinces pour la grille de friture
3. Disques de fixation pour petites broches
4. Grille de friture
5. Lèchefrite
6. Poignée de manipulation des accessoires de l'appareil
7. Porte vitrée
8. Bouton de mise en marche / Timer
9. Guide de fixation des accessoires
10. Support pour porte vitrée
11. Broche à rôtir
12. Brochettes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver les accessoires du grill avant la première utilisation (ne pas laver l'appareil).
- En ce qui concerne l'appareil, s'assurer avant le premier emploi qu'il n'est pas sous tension. Puis procéder au nettoyage des parois internes à l'aide d'un détergent doux (non agressif) et d'un chiffon humide (ne pas utiliser de toile émeri, de spray décape-four, ni de poudre abrasive ou de produit similaires).
- Vérifier que votre alimentation en courant est identique à celle indiquée en dessous de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, il est impératif de placer le lèchefrite (5) dans l'appareil.

PENDANT L'UTILISATION

- Veiller à ce que l'aération soit suffisante. Si possible faire fonctionner votre hotte aspirante ou ouvrir une fenêtre de votre domicile la plus proche de l'appareil.
- Lors du premier emploi, il n'est pas exclu qu'il se produise une odeur inhabituelle, éventuellement combinée à une légère émanation de fumée. Ce phénomène n'a rien d'inquiétant et il disparaît immédiatement.
- Attention : lors son utilisation, diverses parties situées à l'extérieur de l'appareil peuvent devenir brûlantes, nous vous conseillons de na pas toucher l'appareil directement avec vos mains (ou autre partie du corps) sans protection adaptée.
- Toujours surveiller l'appareil pendant toute la durée de cuisson de vos aliments. En cas de non surveillance de l'appareil en marche, vous vous exposerez à un éventuel risque d'incendie.
- Ne pas laisser approcher les enfants, les personnes non responsables et les animaux de l'appareil.

APRES UTILISATION

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir entièrement avant de nettoyer les accessoires ou l'appareil lui-même.
- Veiller à déconnecter l'appareil en tirant sur la fiche mâle et non sur le câble d'alimentation.

MESURES GÉNÉRALES DE PROTECTION

- A titre de mesure de protection contre les accidents d'origine électrique, il est proscrit de plonger le câble ou la fiche mâle ou l'appareil lui même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble, la fiche mâle ou l'appareil lui même sont endommagés (d'une manière ou d'une autre).
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air ni à proximité de matériaux et objets facilement inflammable, présentant un risque d'incendie ou générant de la chaleur.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il est très chaud ni lorsqu'il contient de l'huile, de l'eau chaude ou des aliments chauds.

ÉMINCÉ D'ANANAS A LA SAUCE AU CITRON VERT SUCRÉ

Ingrédients:

1 ananas épluché et découpé longitudinalement en quatre quartiers (enlevez les extrémités piquantes avec la pointe d'un couteau.

Sauce :

Jus d'un citron vert frais (2 cuillère à soupe) 100g de sucre roux.

Préparation :

Versez le sucre et le jus de citron vert dans une casserole, portez-les à ébullition en tournant jusqu'à ce que le sucre se soit dissous.
Pour préparer la crème à la noix de coco, battez la crème avec le sucre glace jusqu'à l'apparition de bulles, puis mélangez-y la crème à la noix de coco.
Coupez les quartiers d'ananas en 2 ou 3 morceaux. Si vous le souhaitez, vous pouvez enlever la partie centrale plus ferme, puis coupez les morceaux d'ananas sur les brochettes de l'appareil et badigeonnez-les du mélange de sucre et de citron vert.
Faites cuire les brochettes dans l'appareil jusqu'à ce que les fruits obtiennent une belle couleur dorée. Répartissez le reste de sauce sur les brochettes et servez avec la crème de noix de coco fouettée.

BROCHETTES D'AUBERGINES ET DE FROMAGE A LA SAUCE TOMATE

Ingrédients:

2 aubergines européennes / Huiles d'olive ultrafine / 200g de Scamorza (fromage italien fumé) coupé en tranches de 1 cm d'épaisseur / Jus frais de 2 ou 3 citrons / 1 cuillère à soupe de miel chauffé / Sel et poivre noire fraîchement moulu

Sauce:

6 tomates-cerises hachées
1 cuillère à soupe de basilic et de romarin frais hachés
2 cuillères à soupe d'huile d'olive première pression

Préparation:

Coupez les aubergines en tranches fines, en longueur, à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Salez, rincez et séchez les tranches avec du papier absorbant. Faites préchauffer la grille dans l'appareil après l'avoir badigeonnée d'une mince couche d'huile. Répartissez les tranches d'aubergines et faites-les dorer des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites.
Pressez la chair des aubergines à l'aide d'une petite cuiller. Sortez-les et laissez-les refroidir. Faites la même chose avec les tranches de fromage et laissez-les revenir sur les deux faces jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur dorée. Découpez-les en carrés de 2,5 cm de côté et piquez-les sur les brochettes. Intercalez les aubergines entre les morceaux de fromages.
Mélangez le miel au jus de citron et salez, puis frottez les brochettes sur toute leur surface avec ce mélange. Faites griller les brochettes jusqu'à ce que les extrémités soient bien croustillantes.
Mélangez les ingrédients pour composer la sauce que vous servirez avec les brochettes et du yaourt.

LANGOUSTINES IMPÉRIALES

Ingrédients:

4 langoustines / 1 poivron rouge / Filets d'anchois à l'huile d'olive / Olives vertes / Olives noires / Basilic frais / Persil / Miettes de pain / Huile d'olive première pression / Sel et poivre noir

Préparation :

Lavez les langoustines, fendez-les avec un couteau et ouvrez-les. Cependant, n'enlevez pas la carapace.

La sauce:

Préparez à part : 6 filets d'anchois avec les olives vertes dénoyautées, les olives noires, les poivrons rouge haché, les feuilles de basilic et le persil. Mélangez bien tous ces ingrédients avec l'huile d'olive première pression, les miettes de pain, du sel et du poivre.

Répartissez ce mélange aux miettes de pain sur les langoustines coupées en deux longitudinalement. Pour donner encore plus de raffinement à votre plat, ajoutez un peu de vin blanc et faites griller le tout 10 à 12 minutes sur la grille à rôtir.

Servez avec une salade composée.

COQUILLES SAINT-JACQUES ET KEBAB AU LARD MAIGRE FUMÉ

Ingrédients :

12 coquilles Saint-Jacques moyennes ou 8 grosses / 1 cuillère à soupe d'huile d'olive / 5 à 6 oignons blancs en morceaux de 3 cm de long / 4 à 8 tranches de lard maigre fumé / Poivre noir fraîchement moulu / Roquette sauvage, salade frisée jeune et autres feuilles de salade de garniture

Sauce:

2 cuillères à soupe d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
1 cuillère à café de persil plat frais
Sel de mer et poivre blanc fraichement moulu

Préparation:

Nettoyez les coquillages, si nécessaire. Si les coraux sont encore là, piquez-les avec un cure-dent. Coupez les grosses coquilles Saint-Jacques en deux pour obtenir deux tranches. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Ajoutez les morceaux d'oignons blancs et de lard maigre fumé. Faites-les revenir des deux côtés sans qu'ils deviennent croustillants, puis faites-les refroidir lentement.

Disposez un morceau d'oignon blanc sur un coquillage et enveloppez l'ensemble dans un morceau de bambou trempée et enfoncez les coquilles Saint-Jacques longitudinalement sur les brochettes.

Placez les brochettes dans l'appareil préchauffé à température moyenne et laissez-les cuire jusqu'à ce que les coquilles Saint-Jacques prennent une couleur dorée et que les oignons et les lards maigres soient légèrement grillés à leurs extrémités. Ne laissez pas cuire trop longtemps car les coquillages pourraient réduire et durcir.

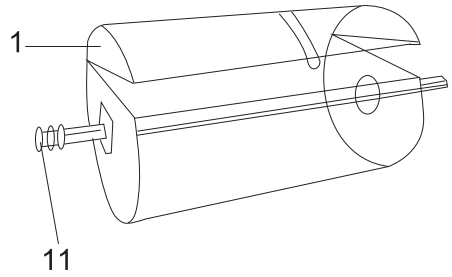
Versez les ingrédients du dressing dans un plat large et battez-les à la fourchette. Ajoutez les feuilles de salade et répartissez-les sur le plat.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être immédiatement remplacé par un technicien qualifiée afin d'éviter un danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

PANIER A FRITURE

Convient aux plats suivants :

- Frites
- Pommes de terre sautées
- Légumes frits
- Fruits frits
- Calamars frits
- Croquettes
- Crevettes panées
- Ailes de poulet

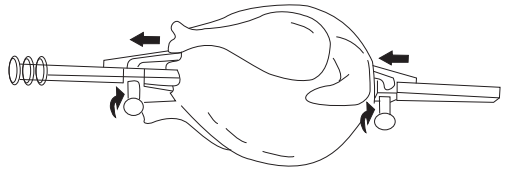


- Placez dans le panier à friture (1) la quantité souhaitée de ce que voulez faire cuire.
- Fermez soigneusement le panier à friture (1) et placez-le dans l'appareil uniquement à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6).
- Fermez la porte vitrée (7) et réglez la minuterie (8) sur le temps de cuisson conseillé.
- Quand la cuisson est achevée, ouvrez la porte vitrée (7) et soulevez le panier à friture à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6).
- Déposez le panier à friture (1) sur un dessous de plat résistant aux températures élevées préparé à cet effet.
- Ouvrez le panier à friture (1) au moyen d'une manique, versez le mets frit dans un plat et assaisonnez à votre goût.

BROCHE A RÔTIR

Convient aux plats suivants :

- Poulet (1kg max.)
- Lapin (1kg max.)
- Cailles

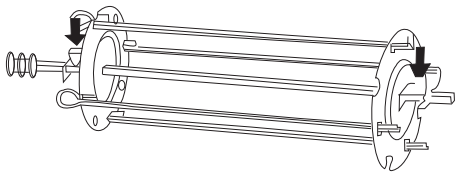


- Assaisonnez les mets choisis à votre goût.
- Pour le gibier et la volaille : Ficelez les pattes et /ou les ailes au corps avec de la ficelle de cuisine (coton).
- Introduisez la première pince (2) dans la broche (11) et fixez-la.
- Enfoncez la viande sur la broche (11), puis placez la seconde pince et fixez-la (2).

- Placez la broche à rôtir (11) à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6) dans le gril.
- Fermez la porte vitrée (7) et réglez la minuterie (8) sur le temps de cuisson recommandé.
- Lorsque la cuisson est achevée, ouvrez la porte en verre (7) et sortez la broche à rôtir (11) à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6).
- Placez la broche à rôtir (11) sur une assiette préparée à cet effet et desserrez avec précaution la vis du support avec des gants de protection.
- Maintenez le morceau de viande à l'aide d'une fourchette et ressortez la broche (11).

SYSTÈME A BROCHETTES

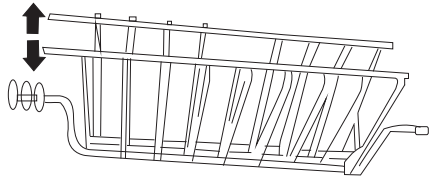
Convient aux plats suivants:
- Kebab
- Brochettes de légumes
- Rouleaux de printemps
- Gambas
- Saucisses, cervelas



- Assaisonnez les mets choisis à votre goût.
- Placez les deux disques de fixation (3) aux extrémités de la broche (11) et fixez-les.
- Disposez les brochettes (12) de manière régulière autour du disque de fixation (3) et ensuite encliquetez-les dans les encoches.
- Placez le système à brochettes (3) à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6) dans le gril, fermez la porte vitrée (7) et réglez la minuterie (8) sur le temps de cuisson recommandé
- Lorsque la cuisson est achevée, sortez le système à brochettes (3) à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6).
- Placez le système à brochettes (3) sur une assiette préparée à cet effet et dégagez les brochettes (12) une à une, avec précaution, en vous servant de gants de protection.

PINCE A RÔTIR

Convient aux plats suivants:
- Poisson
- Steaks
- Toasts
- Légumes



- Assaisonnez les mets choisis à votre goût.
- Placez-les ensuite dans la grille de friture (4) que vous introduirez dans le gril à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6).
- Fermez la porte vitrée (7), réglez la minuterie (8) sur le temps de cuisson recommandé et laissez cuire le temps nécessaire.
- Lorsque la cuisson est achevée, ouvrez la porte vitrée (7) et sortez la grille de friture (4) à l'aide de la poignée de manipulation des accessoires (6).

- Placez le tout sur un dessous de plat résistant aux températures élevées, préparé à cet effet.
- Ouvrez la grille de friture (4) en vous protégeant vos mains de gants de protection.

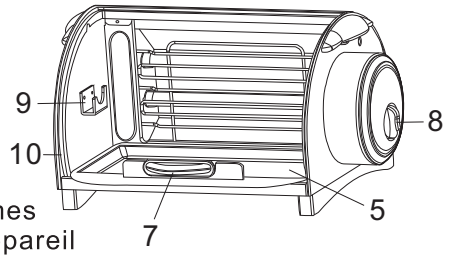
LECHEFRITE

Convient aux plats suivants:
- Pizza
- Gâteau au fromage blanc
- Toasts gratinés
- Légumes
- Quiches

- Assaisonnez les mets choisis à votre goût et disposez-les sur le lèchefrite (5).
- Glissez-le lèchefrite sur le fond du gril.
- Fermez la porte vitrée (7) et réglez la minuterie (8) sur le temps de cuisson recommandé.
- Lorsque la cuisson est achevée, ouvrez la porte vitrée (7) et sortez le lèchefrite (5) avec précaution à l'aide de gants de protection.

NETTOYAGE DU COTE INTERIEUR DE LA PORTE VITREE

Important : Débranchez l'appareil et le laisser refroidir entièrement avant de nettoyer les accessoires ou l'appareil lui-même.
- Ouvrez la porte vitrée (7).
- Enlevez soigneusement le lèchefrite (5).
- Refermez la porte vitrée (7) jusqu'à la butée.
- Maintenant tenez la poignée de la porte vitrée (7) et tirez-la vers vous en avant.
- Laissez maintenant glisser la porte vitrée (7) soigneusement en arrière.
- Celle-ci peut maintenant être simplement nettoyée de l'intérieur.
- Refermez la porte vitrée (7) après le nettoyage en la tirant en avant et en la raccrochant dans le support.
- Faites maintenant glisser la porte vitree (7) vers le haut et remettez le lechefrite (5) dans le four.



POMMES DE TERRE SAUTÉES

Ingrédients:

Toute variété de pommes de terre surgelées achetées en supermarché.

Préparation:

Mettez la quantité souhaitée de pommes de terre dans le panier à friture de l'appareil et faites revenir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Temps de préparation :

Il dépend de la quantité et de la taille des pommes de terre.